タイガー魔法瓶

品　番

JAI-B型

家庭用

マイコン炊飯ジャー

炊きたて® ミニ

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意：△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止：⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示：●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

禁止
交流 100V 以外では使わない。（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。

必ず実施
定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止
電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

必ず実施
差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施
差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止
ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

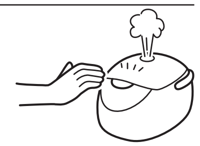
禁止
器具用プラグ（磁石式）の先端にピンなど金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



禁止
器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。



禁止
炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



⚠警告

接触禁止
蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

禁止
子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

分解禁止
改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止
すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

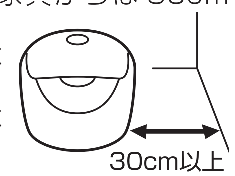
必ず実施
異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

禁止
取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する

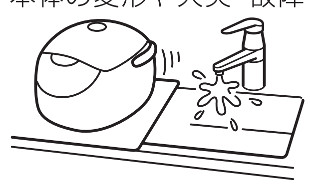
⚠注意

禁止
不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

禁止
壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



禁止
水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



禁止
専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁止
この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。

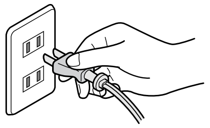
接触禁止
使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

1 安全上のご注意

⚠注意

必ず差込プラグを持って引き抜く。
必ず実施
感電やショートして発火するおそれ。



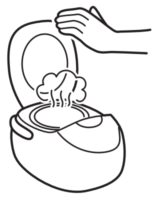
お手入れは本体が冷えてから行う。
必ず実施
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
接触禁止
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

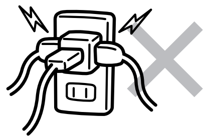
お願い

●**取り扱いはていねいに。**
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●**ふたを開けるときは、蒸気に注意する。**
やけどのおそれ。



●**タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。



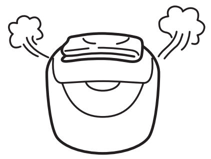
●**炊飯中は本体を移動しない。**
やけどやふきこぼれの原因。

●**丸洗いはしない。**
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●**こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。**
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●**炊飯中、本体にフキンなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因。

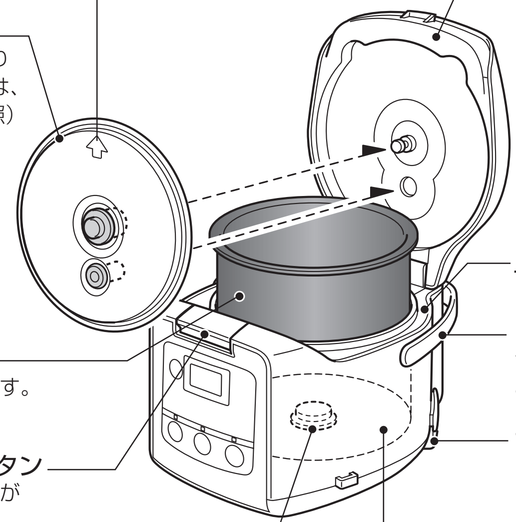


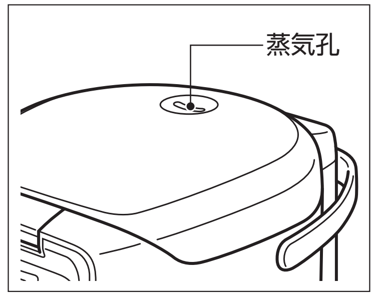
●**機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の忌避シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

●**内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

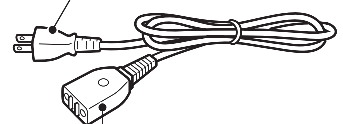
●**内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
・白米・無洗米以外を保温しない。
・内なべの中で酢を使用しない。
・付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
・内なべにザルなどをのせない。
・内なべに食器類など、かたいものを入れない。
・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
・洗米時、内なべに強い力を加えない。
・内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合わせの上、お買い求めください。

2 各部のなまえとはたらき

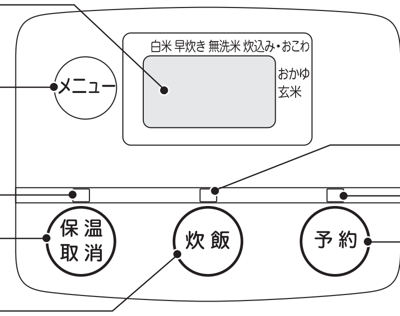




〈電源コード〉



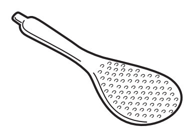
〈操作パネル部〉

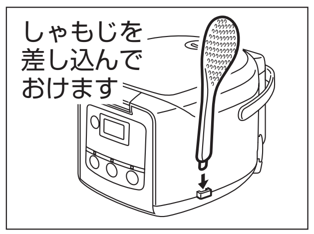


※現在時刻は表示されません。
※ 炊飯 キー・ 保温/取消 キーの中央の凸部（◯ ⬭）は、目の不自由な方に配慮したものです。

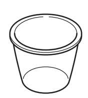
付属品

〈しゃもじ〉





〈計量カップ〉
約1合(約 0.18L)



音について

炊飯中・むらし中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。
●「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
●「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音。）
●水のはじける音（炊飯中・むらし中のみ）

ごはんをおいしく炊くためのコツ

炊く前の準備は７ページ、炊きかたは８・11 ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

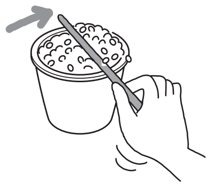
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



付属の計量カップで正確にはかる

（１カップは約 0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

※おかゆの場合は「おかゆ」メニュー

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、１～２回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）



お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう



●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・無洗米・早炊き・炊込み	「白米」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。
おこわ	「おこわ」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3 目盛以上の増減はお避けください。

※胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づき・雑穀米は、「白米」の目盛を目安に水加減してください。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」メニューを選んでください。（P.8 参照）
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」メニューを選んでください。（P.8 参照）（このとき玄米は、１～２時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

具を入れて炊くとき

１カップに対して具は約 70g 以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。



炊込み・おこわ	２合以下
全がゆ	0.5 合以下
玄米	1.5 合以下

雑穀※といっしょに炊くとき

- 雑穀は、白米の２割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は、最大で３カップ
- 雑穀は、白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むと、うまく炊けない場合があります。

※麦・あわ・ひえ・黒米・赤米・アマランサスなど

3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツは P.6 参照

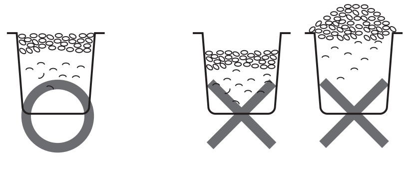
1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※付属の計量カップすりきり一杯で約１合（約 0.18L）

ワンポイント　無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉　〈間違った計量例〉



ご注意　指定の炊飯量（P.18 の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

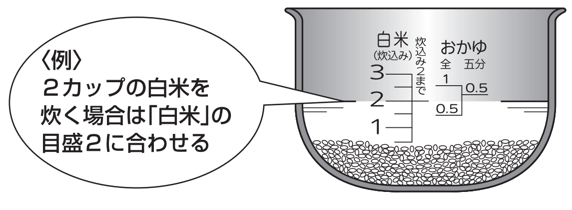
※無洗米の場合は必要ありません。

ご注意
- お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。
- 強い力で洗米しないでください。内なべが変形してうまく炊けない原因になります。

3 水加減する

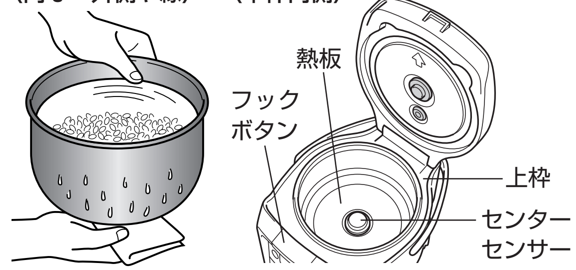
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント
- お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.6 の目安表を参照）
- 無洗米は、白米と同じ水加減です。



4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉　〈本体内側〉

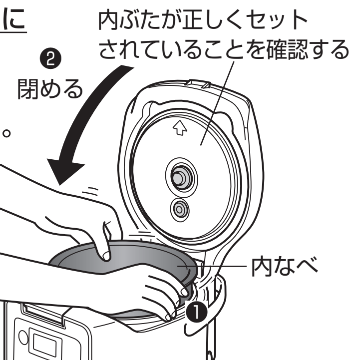


ご注意　熱板やセンターセンサー・上枠・フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

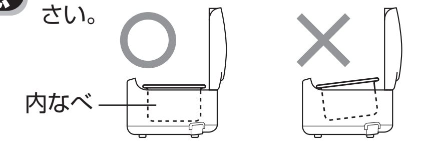
5 内なべを本体にセットする

❶傾きがないように正しく確実にセットします。

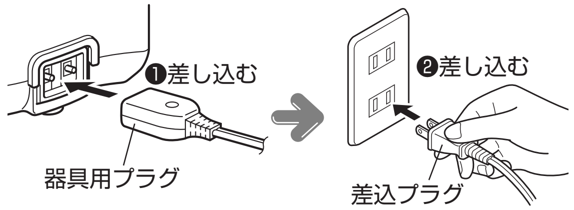
❷ふたを閉めます。



ご注意　内なべは正しく確実にセットしてください。

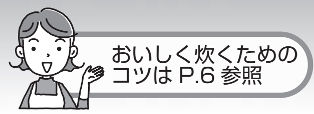


6 電源コードを接続する



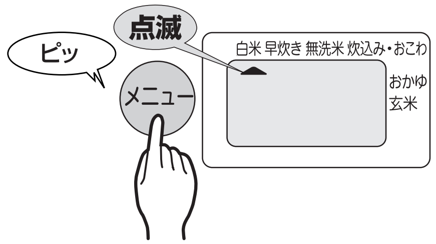
ご注意　保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キーを１回押して、消灯させてください。

4 ごはんの炊きかた



1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

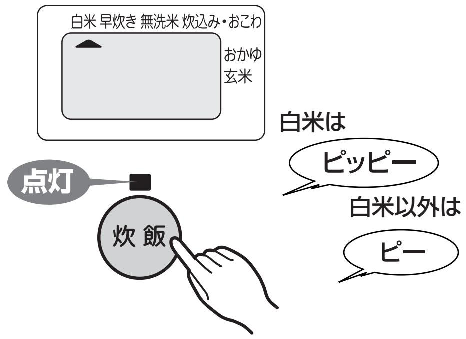
押すごとに、メニューが順に切り替わります。



ご注意 「早炊き」は、「白米」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 炊飯 キーを押す

炊飯が開始されます。



炊飯時間の目安

白米	無洗米	早炊き	炊込み・おこわ
38 ～ 50 分	40 ～ 52 分	24 ～ 42 分	37 ～ 53 分

おかゆ	玄米
60 ～ 68 分	71 ～ 81 分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合の炊きあがりまでの時間です。（電圧 100 V、室温 23℃、水温 23℃、水加減は標準水位）
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、炊きあがり予約タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

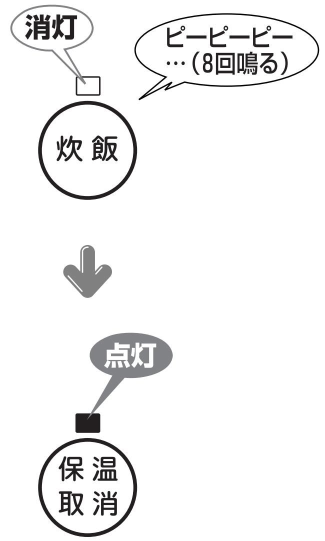
1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を
1 分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。
むらし時間は、表示部に表示されます。



2 炊きあがると

自動的に保温します。



※「おかゆ」は、保温/取消 キーを押して、すぐに取り出し、早めにお召し上がりください（保温ランプが点滅）。

3 ごはんをほぐす

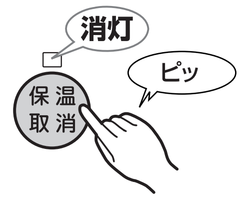
炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。
※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。
※内なべを、ミトンなどで押えて行います。



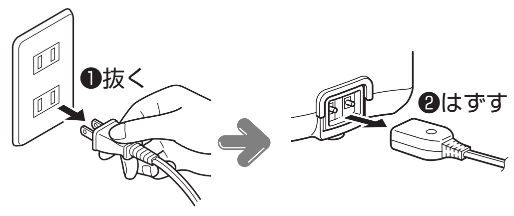
ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 保温/取消 キーを押す



2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす



3 お手入れする（P.13・14 参照）

6 保温について

炊飯が終了すると、自動的に保温に切り替わります。

■保温を中止するとき

［保温/取消］キーを押す。
（保温ランプが消灯）



■再度保温するとき

［保温/取消］キーを押す。
（保温ランプが点灯）



ご注意
●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつぎ足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・プラグを抜いての保温
- ・12 時間以上の保温
- ・最小炊飯量以下の保温（P.18 の仕様表を参照）
- ・白米（無洗米）以外の保温

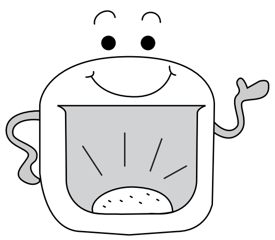
●内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
●「おかゆ」は、できあがったら［保温/取消］キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

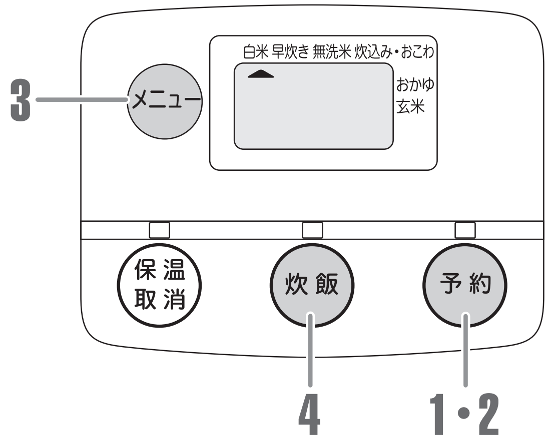
少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた





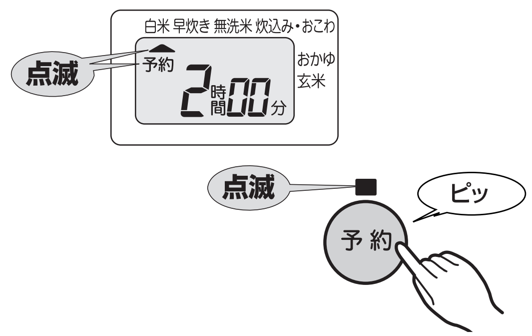
ご注意
●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
・「早炊き」「炊込み・おこわ」の場合。
・下表の時間未満の場合。

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1 時間 30 分未満
無洗米	1 時間 30 分未満
おかゆ	1 時間 30 分未満
玄米	2 時間未満

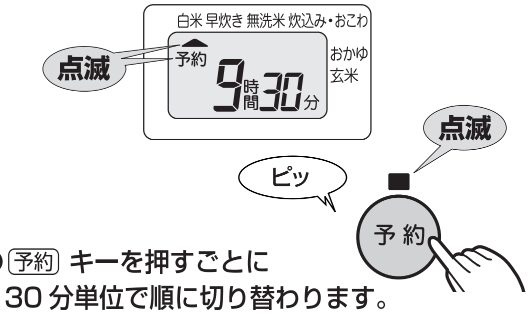
●保温ランプが点灯している場合は、［保温/取消］キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

音
●［予約］キーを押した後、約 30 秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●炊きあがり予約タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、［予約］キーまたは［炊飯］キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

1 ［予約］キーを押す



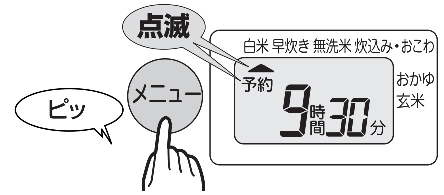
2 ［予約］キーを押して、炊きあがりまでの時間を合わせる



●［予約］キーを押すごとに30 分単位で順に切り替わります。
●押し続けると、早送りができます。
※例えば、20 時に「10 時間」を選ぶと、翌朝の 6 時に炊きあがります。

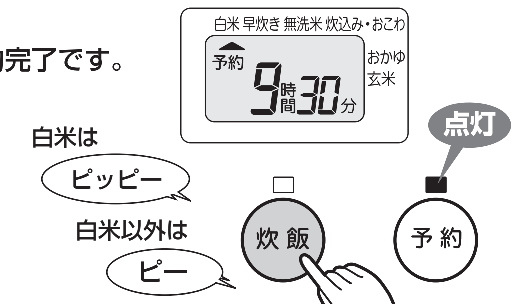
ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は 12 時間以内にする。（夏場など水温が高いときは、8 時間以内にする。）

3 ［メニュー］キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる



4 ［炊飯］キーを押す

予約完了です。



※タイマーセットを間違えたときは、［保温/取消］キーを押して、左記の 1 からセットし直してください。
※炊きあがりまでの時間は、時間の経過とともに 30 分単位で表示します。

使いかた

8 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さなかった（保温を取り消さずに[炊飯]キーを押した）	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべや内ぶたが変形している	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●	●		●
	やわらかすぎる	●	●		●	●	●	●			●		●	●	●	
	生煮えになる	●	●	●	●	●					●			●	●	
	しんがある	●	●	●	●	●					●			●	●	●
	おこげができる	●	●		●	●				●	●	●				●
	ぬか臭い									●						
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	●			●				●			●
	吹きこぼれる	●	●		●				●	●				●		●
	炊飯時間が長い	●	●		●	●	●		●							
参照ページ		6·7·18	8·11	9	7・13・14	4	18	9	7·13·14	6·7	6·7	–	7	6	–	13·14

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を12時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	保温を取り消した	お手入れが不充分
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●			●	●	●	●	●	●	
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●	
参照ページ		6·7·18	7·13·14	18	9	7·13·14	6·7	11	10	10	10	10	10	10	13·14

9 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

◆差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

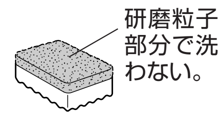
使うたびに洗うもの



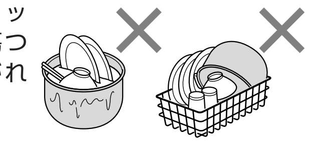
❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

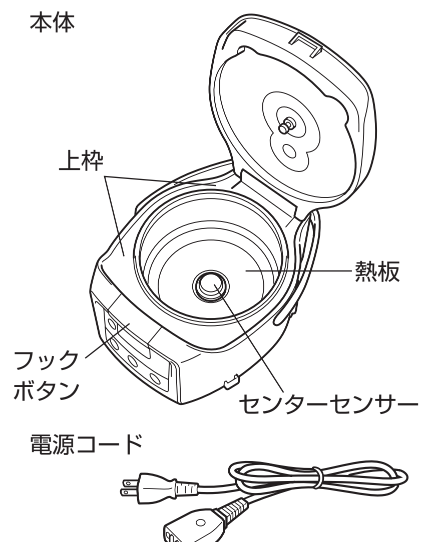
●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。



●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。



汚れるたびにお手入れする箇所



●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。
●電源コードは乾いた布でふく。
●熱板やセンターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320 番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。
●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

ご注意

●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
●電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・故障のおそれ。

ご注意

●パッキン類は、はずさない。
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
●各部を取りはずした後、お手入れする。
●計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さない。
変形のおそれ。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
変形するおそれ。
●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

9 お手入れのしかた

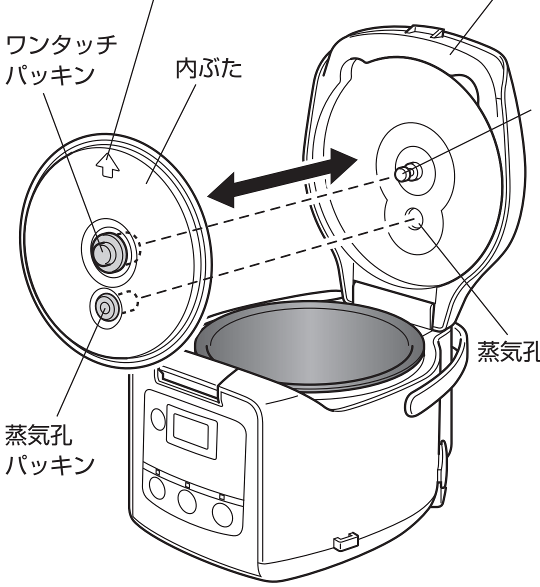
内ぶたの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた

手前に引いてはずす。

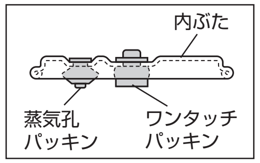
■取りつけかた

矢印の刻印を上にして、蒸気孔パッキンを蒸気孔にきっちりと合わせて、図のようにつける。

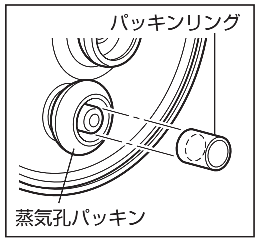


ご注意

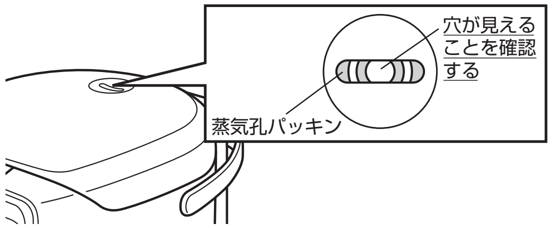
- 内ぶたのパッキンは引っぱらないでください。
- 内ぶたのパッキンがはずれたときは、パッキンの種類と方向に注意して、図のように奥まできっちりはめ込んでください。



- 蒸気孔パッキンには、パッキンリングがついています。パッキンリングがはずれたときは、方向に注意して、図のように奥まできっちりはめ込み、はずれないことを確認してください。



- 内ぶたは、ワンタッチパッキンをふた中央の突起に、蒸気孔パッキンを蒸気孔に合わせて、確実に取りつけてください。間違った位置で無理につけると、内ぶたが変形したり、ふきこぼれの原因になります。内ぶたをつけた後、ふたを閉めて、蒸気孔から蒸気孔パッキンの穴が見えることを確認してください。



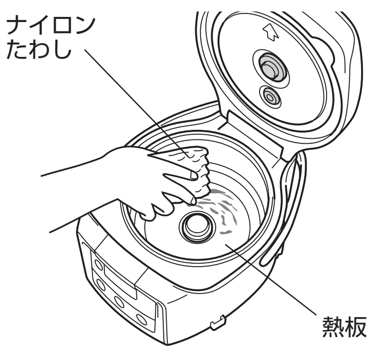
においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温する。
❷内なべ・内ぶたを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

熱板の汚れの取り除きかた

ご使用中、ふたなどから露が流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。
性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。

❶ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く。
❷湿らせたキッチンペーパーやフキンで、汚れをふき取る。



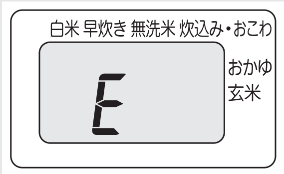
10 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない	プラグがはずれていませんか。	プラグを差し込む。	2・7・18
セットした時間に炊きあがっていない	12ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセット中に、「ピピピ」と音がしてセットできない	「早炊き」「炊込み・おこわ」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み・おこわ」はタイマーセットできません。	11
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	[予約] キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行い、予約を完了させる。	11
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	7・13・14
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
炊飯中・むらし中・保温中に音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	5
	「ピチピチ」という音。	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。（炊飯中・むらし中のみ）	故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		–
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	9・10
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠やフックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	7・13
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	2・7・18
	保温ランプが点灯していませんか。	[保温/取消] キーを押し、保温を取り消してから操作する。	7
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		–
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		–

10 故障かな？と思ったら

こんな表示が出たときは

表 示 ▷	こう処置してください	参照ページ
「E」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体の異常です。プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	—

樹脂成形品について
※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。



具とごはんの絶妙のバランス。

かやくごはん

炊込み・おこわメニュー

■材料（2〜3人分）
- 米……2カップ
- 昆布……2cm角1枚
- 味付け調味料
  （醤油…大さじ1 1/3、酒…大さじ1 1/3、塩…小さじ1/6、
- 鶏もも肉…40g
- 油揚げ…1/3枚
- 人参…20g
- ごぼう…20g
- コンニャク…25g
- 干し椎茸…1枚
- さやえんどう…3〜5枚
- 酒・醤油・塩・酢…各適量
- 揉み海苔……少々

■つくり方
❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米」の目盛2まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み・おこわ」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）



面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

赤飯

炊込み・おこわメニュー

■材料（2〜3人分）
- もち米……2カップ
- あずき……50g
- 胡麻塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「おこわ」の目盛2まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせます。
❹③に②のあずきをのせ、「炊込み・おこわ」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。



新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

おかゆメニュー

■材料（2人分）
- 米……0.5カップ
- 塩……少々
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで50gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、全がゆの目盛0.5まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。



カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん

玄米メニュー

■材料（2〜3人分）
- 玄米……1.5カップ
- いりこ……15g
- 塩ふき昆布……5g
- 酒……大さじ1
- 醤油……小さじ1

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛1.5まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

仕様

サイズ			0.54L（3 合）タイプ
電　源			100V 50-60Hz
定格電力（W）			350
省エネ法関連表示＊1＊2＊3	最大炊飯容量（L）		0.54
	区分名		E
	蒸発水量＊4（g）		30.3
	年間消費電力量（kWh/ 年）		43.0
	1 回当りの炊飯時消費電力量＊5（Wh）		101
	1 時間当りの保温時消費電力量＊5（Wh）		13.7
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）		0.33
	1 時間当りの待機時消費電力量（Wh）		0.31
炊飯容量	白　米		0.09 ～ 0.54（0.5 ～ 3 合）
	無洗米		0.09 ～ 0.54（0.5 ～ 3 合）
	早炊き		0.09 ～ 0.54（0.5 ～ 3 合）
	炊込み		0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2 合）
	おこわ		0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2 合）
	おかゆ	全がゆ	0.09 ～ 0.18（0.5 ～ 1 合）
		五分がゆ	0.09（0.5 合）
	玄米		0.09 ～ 0.36（0.5 ～ 2 合）
外形寸法＊6（cm）		幅	22.4
		奥　行	28.3
		高　さ	18.9
本体質量＊6（kg）			2.0
コードの長さ＊6（m）			1.2

＊ 1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊ 2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊ 3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊ 4 蒸発水量は、1 回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊ 5 1 回当りの炊飯時消費電力量は「白米」メニュー、1 時間当りの保温時消費電力量は「白米」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊ 6 おおよその数値です。

● 1 カップ=約 1 合（約 150g）です。

器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき

炊飯中・保温中・タイマー予約中に、器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。電源が切れる前の動作を続けます。また、万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき器具用プラグがはずれたり、停電になったら	再び通電されると
タイマー予約中	すぐに炊飯を始めます。
炊飯中	炊飯を続けます。
保温中	保温を続けます。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。

消耗部品について

●パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともない傷んできます。
●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります（P.4 参照）。

消耗部品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。
●お買い上げの販売店
●タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
●消耗品・部品のご購入専用ホームページ（下記「連絡先」参照）

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.12）・「故障かな?と思ったら」（P.15・16）・「こんな表示が出たときは」（P.16）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗部品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町３番１号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）市内通話料でOK **0570-011101** 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/
消耗品・部品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html